MENU

En route vers une alimentation plus saine & durable

Nos plats chauds

LE PAVE D'ALOYAU, frites ..... 16.00€
limousine d'Ardenne
Sauce au choix: poivre, roquefort, archiduc

LES BOULETTES SAUCE TOMATE, frites ..... 11.50€
Boulette supplémentaire (pièce) ..... 3.50€

LA SUGGESTION DE LA SEMAINE ..... 10.00€

LA SOUPE DU JOUR ..... 2.50€

Nos pâtes

(Penne ou spaghetti)

NAPOLITANA ..... 6.00€

BOLOGNAISE ..... 7.00€

CHAMPIGNONS DES BOIS ..... 8.00€

4 FROMAGES ..... 7.50€
Taleggio, gorgonzola, parmesan, mascarpone

Nos Poke Bowls

LE VEGETARIEN ..... 8.50€
Falafel (boulette de pois chiche), quinoa, lentilles, carottes, oignons frits, cacahuètes, pois chiches, jeunes oignons, sauce chili/citron

LE POULET SWEET CHILI ..... 8.50€
Poulet rôti, quinoa, lentilles, carottes, oignons frits, jeunes oignons, cacahuètes, pois chiches, concombre, sauce chili/citron

LE COLIN THAÏ ..... 8.50€
Rillettes de la mer, riz aux algues, pois mange-tout, radis blue-meat, jeunes oignons, chou chinois, soja Edamame, amandes grillées, sauce soja/sésame

Notre mezze

Assortiment de 7 préparations ..... 10.00€
végétariennes et de saison servies avec du pain libanais frais

En option:

BOULETTE D'AGNEAU ..... 2.00€

FALAFEL ..... 2.00€

TARAMA MAISON ..... 2.00€

Nos spéciaux

L'OMELETTE ..... 4.00€
Baguette au levain, gouda mi-vieux, crudités de saison, yaourt aux herbes

LE WRAP LIBANAIS ..... 6.20€
Falafel (boulette de pois chiche, houmous de betterave, fromage grec ail et fines herbes, pesto de saison, crudités de saison

LE WRAP ALEPIN ..... 6.50€
Haché d'agneau, mouhamara (poivrons grillés, tomates, noix, amandes, tahin, huile d'olive), crudités de saison

LE KOTOPOULO ..... 6.50€
Poulet, feta fumée, fromage grec ail et fines herbes, pickles d'oignons, noix, crudités de saison

LE DESSERT DE LA SEMAINE ..... 5.00€

CAFE OU THE GOURMAND ..... 6.50€
Trio de mini desserts maison

le Germoir
VOUS TRANSFORME !

BOISSONS

Nos apéritifs

MARTINI BLANC/ ROUGE ..... 5.00€
PORTO ROUGE ..... 5.00€
SPRITZ (APEROL) ..... 7.00€
KIR ..... 5.00€
PINEAU DES CHARENTES ..... 5.00€
PROSECCO ..... 5.50€

Nos boissons

EAU PLATE/PETILLANTE (20 CL) ..... 2.10€
EAU PLATE/PETILLANTE (50 CL) ..... 3.10€
LIMONADE MAISON (VERRE) ..... 1.50€
LIMONADE MAISON (CARAFE) ..... 6.00€
RITCHIE ..... 3.00€
citron-framboise, orange-vanille, pamplemousse-ananas, cola)
JUPILER ..... 2.60€
LEFFE BRUNE ..... 3.50€
BLANCHE ROSEE ..... 2.50€
BIERE VEDETTE ..... 3.50€
BIERE SANS ALCOOL ..... 2.60€
BIERE PAYS NOIR ..... 3.60€

Nos vins

VERRE DE VIN ..... 2.40€
(blanc, rouge, rosé)
PICHET DE VIN 1/2L ..... 7.00€
(blanc, rouge, rosé)
PICHET DE VIN 1L ..... 14.00€
(blanc, rouge, rosé)
VIN BLANC ..... 17.50€
Château la France 2020 Bordeaux
VIN ROUGE
Château la Croix de Guillot 2019 ..... 17.50€
Côtes de Blaye
Saumur Champigny 2019 ..... 17.50€
les Arpentes

Nos cafés & thés

SELECTION DE THES ..... 2.00€
GRAND CAFE ..... 2.10€
EXPRESSO ..... 2.10€
DECAFEINE ..... 2.10€
CAPPUCCINO ..... 2.70€

OUVERT

DU LUNDI AU VENDREDI

DE 12H A 13H30

N'oubliez pas de réserver au 071/27 05 40

le Germoir
VOUS TRANSFORME !